

Rybí "paprikáš"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rybí filé 4 plátek
- sladká smetana 8 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sladká mletá paprika 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- pepř, sůl, citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filé pokapeme citronovou šťávou, osolíme a dáme asi na hodinu odležet do chladu. Cibuli nakrájíme nadrobno, zpěníme na másle, nasypeme papriku a krátce zamícháme. Mírně podlijeme vodou a dusíme na mírném plameni.

Na tento základ vložíme rybu a po 10 minutách zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali mouku. Rybu dusíme doměkka na mírném plameni, omáčku dochutíme citronovou šťávou a solí. Podáváme s rýží nebo noky.